

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Паппарделле с нутом и соусом из запечённых перцев

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Пьемонт. Основные ингредиенты: баранина, грибы, базилик. Время приготовления: 40 минут, на 6 порций. Сложность: средний. Подходит для: вегетарианское.

40 мин | 6 порц. | 577 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Паста

Время приготовления

40 мин

Сложность

Средний

Калорийность

577 ккал

Порции

6

Дата публикации

14 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Паста (спагетти/пенне/тальятелле и т.д.) — 400 г
- Вода для варки — 3 л
- Соль — 1 ст. л.
- Оливковое масло — 3 ст. л.
- Шампиньоны или белые грибы — 300 г
- Свежий базилик — 1 пучок

Шаги приготовления

1

Вскипятите большое количество воды, добавьте соль (примерно 10 г на литр). Варите пасту согласно инструкции на упаковке до состояния *al dente* — паста должна оставаться чуть упругой на вкус.

2

Пока варится паста, приготовьте соус: разогрейте оливковое масло в широкой сковороде, обжарьте основные ингредиенты согласно рецепту — чеснок, лук или другие ароматические добавки до золотистого цвета.

3

Добавьте в сковороду основные ингредиенты соуса (томаты, сливки, мясо, морепродукты или другие). Тушите на среднем огне, помешивая, до нужной консистенции.

4

За 1-2 минуты до готовности пасты переложите её шумовкой прямо в соус, добавив немного воды от варки. Хорошо перемешайте — крахмалистая вода поможет соусу лучше обволакивать пасту.

5

Снимите с огня, добавьте тёртый сыр, свежую зелень, при необходимости посолите и поперчите. Перемешайте и сразу подавайте на стол, украсив по желанию свежими травами или тёртым сыром.

Советы и примечания

- Это блюдо родом из Пьемонт — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.
- Подходит для особого питания: вегетарианское.
- Блюдо среднего уровня сложности. Внимательно следите за температурой и временем приготовления.
- Используйте только качественные итальянские продукты: оливковое масло первого отжима (*extra vergine*), выдержанные сыры (пармезан, пекорино) и свежие травы — это существенно влияет на итоговый вкус.